



REGIONE DEL VENETO



## TECNICO DEI SERVIZI DI SALA BAR

Ai sensi della DGR n. 914 del 9/7/2020 “Percorsi di Istruzione e Formazione Professionale ex L. 53/2003 e D.Lgs. n. 226/2005”



UNIONE EUROPEA

Fondo Sociale Europeo  
Investiamo nel tuo futuro



COMPETENZA TECNICO PROFESSIONALE CONNOTATIVA 2

Organizzare e intervenire nel servizio di sala e bar in rapporto agli standard aziendali, alla logistica e alla tipologia di evento/clientela

Compiti operativi	Elementi di valutazione	Azione condotta in modo adeguato/corretto			Note
		no	in parte <sup>1</sup>	sì	
<input type="checkbox"/> Analizzare la tipologia di evento/clientela	✓ Comprensione delle diverse tipologie di eventi/clienti				
	✓ Comprensione della tipologia di evento/clientela				
	✓ Comprensione della commessa/ricieste specifiche del cliente				
	✓ Rispetto e applicazione di <i>standard</i> e procedure aziendali				
	✓ Analisi della tipologia di evento/clientela				
<input type="checkbox"/> Collaborare alla definizione di una proposta di servizio per l'evento/clientela	✓ Comprensione dei dettagli tecnici presenti nella commessa (es. numero di ospiti, orari, spazi e attrezzature disponibili ecc.)				
	✓ Rispetto e applicazione di <i>standard</i> e procedure aziendali				
	✓ Collaborazione alla definizione di una proposta di servizio per l'evento/clientela [Valutare il risultato dell'azione]				
<input type="checkbox"/> Eseguire l'analisi della pianificazione, delle modalità operative, delle sequenze e dei tempi di svolgimento delle attività nel rispetto degli standard aziendali	✓ Comprensione del modello organizzativo aziendale e della pianificazione delle attività				
	✓ Comprensione e applicazione di <i>standard</i> e procedure aziendali				
	✓ Rispetto della normativa vigente in materia di ambiente, salute e sicurezza				
	✓ Rispetto della normativa vigente in materia di igiene degli alimenti				

<sup>1</sup> Inserire nelle note elementi che rendono l'azione efficiente e/o efficace solo in parte, ossia gli errori effettuati.

COMPETENZA TECNICO PROFESSIONALE CONNOTATIVA 2

Organizzare e intervenire nel servizio di sala e bar in rapporto agli standard aziendali, alla logistica e alla tipologia di evento/clientela

Compiti operativi	Elementi di valutazione	Azione condotta in modo adeguato/corretto			Note
		no	in parte <sup>1</sup>	sì	
	✓ Esecuzione dell'analisi della pianificazione, delle modalità operative, delle sequenze e dei tempi di svolgimento delle attività [Valutare il risultato dell'azione]				
<input type="checkbox"/> Individuare anomalie e segnalare non conformità di processo o di prodotto/servizio	✓ Comprensione degli <i>standard</i> di qualità di processo e prodotto/servizio				
	✓ Rispetto della normativa vigente in materia di ambiente, salute e sicurezza				
	✓ Rispetto della normativa vigente in materia di igiene degli alimenti				
	✓ Utilizzo DPI				
	✓ Rispetto e applicazione di <i>standard</i> e procedure aziendali				
	✓ Verifica della corrispondenza tra prodotto/servizio realizzato e standard qualitativi di riferimento [Valutare il risultato dell'azione]				
	✓ Individuazione anomalie/non conformità di prodotto/processo [Valutare il risultato dell'azione]				
	✓ Utilizzo strumenti (informatici o cartacei) per la segnalazione di non conformità/anomalie				
	✓ Segnalazione di anomalie o prodotto/processo non conforme agli standard qualitativi aziendali [Valutare il risultato dell'azione]				
<input type="checkbox"/> Collaborare alla formulazione di proposte di miglioramento degli standard di servizio	✓ Comprensione degli <i>standard</i> di qualità del servizio				
	✓ Rispetto della normativa vigente in materia di ambiente, salute e sicurezza				
	✓ Rispetto della normativa vigente in materia di igiene degli alimenti				
	✓ Utilizzo DPI				

COMPETENZA TECNICO PROFESSIONALE CONNOTATIVA 2

Organizzare e intervenire nel servizio di sala e bar in rapporto agli standard aziendali, alla logistica e alla tipologia di evento/clientela

Compiti operativi	Elementi di valutazione	Azione condotta in modo adeguato/corretto			Note
		no	in parte <sup>1</sup>	sì	
	✓ Rispetto e applicazione di <i>standard</i> e procedure aziendali				
	✓ Collaborazione alla formulazione di proposte di miglioramento degli standard di qualità del servizio [Valutare il risultato dell'azione]				
<input type="checkbox"/> Allestire gli spazi interni ed esterni del bar in coerenza con il contesto di servizio e la tipologia di clientela/evento	✓ Rispetto della normativa vigente in materia di ambiente, salute e sicurezza				
	✓ Rispetto della normativa vigente in materia di igiene degli alimenti				
	✓ Utilizzo DPI				
	✓ Rispetto e applicazione di <i>standard</i> e procedure aziendali				
	✓ Allestimento degli spazi interni ed esterni del bar in coerenza con il contesto di servizio e la tipologia di clientela/evento [Valutare il risultato dell'azione]				
<input type="checkbox"/> Presentare il listino/proposta dell'evento al cliente fornendo informazioni corrette ed esaustive	✓ Comprensione del listino/proposta dell'evento e conoscenza degli ingredienti (inclusi allergeni) nonché delle modalità e tempistiche di preparazione dei piatti e delle bevande				
	✓ Rispetto della normativa vigente in materia di ambiente, salute e sicurezza				
	✓ Rispetto della normativa vigente in materia di igiene degli alimenti				
	✓ Utilizzo DPI				
	✓ Rispetto e applicazione di <i>standard</i> e procedure aziendali				
	✓ Correttezza delle informazioni fornite al cliente [Valutare il risultato dell'azione]				

COMPETENZA TECNICO PROFESSIONALE CONNOTATIVA 2

Organizzare e intervenire nel servizio di sala e bar in rapporto agli standard aziendali, alla logistica e alla tipologia di evento/clientela

Compiti operativi	Elementi di valutazione	Azione condotta in modo adeguato/corretto			Note
		no	in parte <sup>1</sup>	sì	
	✓ Esaustività delle informazioni fornite al cliente [Valutare il risultato dell'azione]				
	✓ Presentazione del listino/proposta dell'evento [Valutare il risultato dell'azione]				
<input type="checkbox"/> Eseguire il servizio di somministrazione al cliente in base agli standard e alle procedure aziendali	✓ Rispetto della normativa vigente in materia di ambiente, salute e sicurezza				
	✓ Rispetto della normativa vigente in materia di igiene degli alimenti				
	✓ Utilizzo DPI				
	✓ Comprensione e applicazione degli <i>standard</i> e delle procedure aziendali ai fini del servizio di somministrazione				
	✓ Comprensione delle priorità delle azioni da eseguire per rispettare i tempi di evasione degli ordini ricevuti				
	✓ Rispetto della sequenza e delle tempistiche degli ordini ricevuti				
	✓ Portamento e atteggiamento durante il servizio e nel rapportarsi al cliente				
	✓ Esecuzione del servizio di somministrazione al cliente [Valutare il risultato dell'azione]				
<input type="checkbox"/> Compilare la comanda anche con l'utilizzo di <i>software</i> dedicati e relativi dispositivi	✓ Comprensione delle richieste del cliente				
	✓ Rispetto della normativa vigente in materia di ambiente, salute e sicurezza				
	✓ Rispetto della normativa vigente in materia di igiene degli alimenti				
	✓ Utilizzo DPI				
	✓ Rispetto e applicazione di <i>standard</i> e procedure aziendali				
	✓ Utilizzo dei dispositivi previsti (cartacei e/o digitali)				

COMPETENZA TECNICO PROFESSIONALE CONNOTATIVA 2

Organizzare e intervenire nel servizio di sala e bar in rapporto agli standard aziendali, alla logistica e alla tipologia di evento/clientela

Compiti operativi	Elementi di valutazione	Azione condotta in modo adeguato/corretto			Note
		no	in parte <sup>1</sup>	sì	
	✓ Compilazione della comanda [Valutare il risultato dell'azione]				
☐ Inoltare la comanda ai reparti nel rispetto delle procedure aziendali	✓ Rispetto della normativa vigente in materia di ambiente, salute e sicurezza				
	✓ Rispetto della normativa vigente in materia di igiene degli alimenti				
	✓ Utilizzo DPI				
	✓ Applicazione delle procedure aziendali (es. se comanda cartacea: quante copie, dove e in che ordine posizionarle in cucina ecc.)				
	✓ Utilizzo dei dispositivi previsti (cartacei e/o digitali)				
	✓ Inoltro della comanda [Valutare il risultato dell'azione]				
☐ Monitorare a distanza e/o con discrezione in prossimità del tavolo i bisogni del cliente	✓ Comprensione degli <i>standard</i> di qualità del servizio				
	✓ Rispetto della normativa vigente in materia di ambiente, salute e sicurezza				
	✓ Rispetto della normativa vigente in materia di igiene degli alimenti				
	✓ Utilizzo DPI				
	✓ Rispetto e applicazione di <i>standard</i> e procedure aziendali				
	✓ Interazione con il cliente				
	✓ Monitoraggio a distanza dei bisogni del cliente [Valutare il risultato dell'azione]				
☐ Raccogliere e smaltire i rifiuti nel rispetto della normativa vigente in materia di ambiente, salute e sicurezza e delle disposizioni comunali	✓ Rispetto della normativa vigente in materia di ambiente, salute e sicurezza				
	✓ Rispetto della normativa RSU comunale				
	✓ Utilizzo DPI				
	✓ Applicazione delle procedure aziendali				
	✓ Utilizzo macchinari, strumenti, attrezzature, utensili				

COMPETENZA TECNICO PROFESSIONALE CONNOTATIVA 2

Organizzare e intervenire nel servizio di sala e bar in rapporto agli standard aziendali, alla logistica e alla tipologia di evento/clientela

Compiti operativi	Elementi di valutazione	Azione condotta in modo adeguato/corretto			Note
		no	in parte <sup>1</sup>	sì	
	✓ Raccolta e smaltimento dei rifiuti [Valutare il risultato dell'azione]				
<input type="checkbox"/> Riordinare e pulire gli spazi di lavoro e le relative attrezzature e utensili nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti	✓ Comprensione delle schede tecniche dei prodotti per la pulizia				
	✓ Rispetto della normativa vigente in materia di ambiente, salute e sicurezza				
	✓ Utilizzo DPI				
	✓ Applicazione delle procedure aziendali				
	✓ Utilizzo strumenti, utensili, macchinari, attrezzature				
	✓ Utilizzo prodotti per la pulizia				
	✓ Riordino e pulizia degli spazi di lavoro [Valutare il risultato dell'azione]				

COMPETENZA TECNICO PROFESSIONALE CONNOTATIVA 3

Definire le esigenze di acquisto, individuando i fornitori e curando il processo di approvvigionamento, immagazzinamento e conservazione delle materie prime e dei prodotti

Compiti operativi	Elementi di valutazione	Azione condotta in modo adeguato/corretto			Note
		no	in parte	sì	
<input type="checkbox"/> Rilevare i bisogni di rifornimento delle materie prime e dei prodotti sulla base delle giacenze minime nel rispetto degli standard e delle procedure aziendali	✓ Comprensione degli <i>standard</i> aziendali relativi alle giacenze minime				
	✓ Comprensione degli strumenti aziendali per la gestione del magazzino				
<input type="checkbox"/> Assistere alla selezione di una lista di fornitori a cui richiedere i preventivi	✓ Comprensione delle procedure aziendali per l'individuazione di potenziali fornitori				
<input type="checkbox"/> Assistere alla richiesta di preventivi a uno o più fornitori in base alle necessità	✓ Comprensione delle procedure aziendali per la richiesta di preventivi				
<input type="checkbox"/> Assistere alla selezione di preventivi sulla base del rapporto qualità/prezzo, delle modalità di pagamento e dei tempi di consegna	✓ Comprensione del rapporto qualità prezzo in un preventivo ricevuto				
	✓ Comprensione della convenienza e dei vincoli delle diverse modalità di pagamento				
	✓ Comprensione delle procedure aziendali per la selezione dei preventivi in base ai diversi criteri analizzati (qualità/prezzo, modalità di pagamento, tempi di consegna)				
<input type="checkbox"/> Collaborare alla predisposizione dell'ordine di acquisto ed al suo invio	✓ Applicazione delle procedure aziendali per la predisposizione e invio degli ordini				
	✓ Utilizzo di strumenti aziendali per la predisposizione e invio degli ordini				
	✓ Proattività nella collaborazione alla predisposizione dell'ordine di acquisto ed al suo invio				
<input type="checkbox"/> Collaborare alla conferma dell'ordine segnalando eventuali mancate disponibilità	✓ Applicazione delle procedure aziendali per la predisposizione e invio degli ordini				
	✓ Utilizzo di strumenti aziendali per la gestione degli ordini (conferma, mancate disponibilità ecc.)				
	✓ Proattività nella collaborazione alla conferma dell'ordine				
<input type="checkbox"/> Affiancare il responsabile nel ricevimento della merce in entrata dal punto di vista qualitativo (standard aziendali) e quantitativo (DDT)	✓ Rispetto della normativa vigente in materia di ambiente, salute e sicurezza				
	✓ Rispetto della normativa vigente in materia di igiene degli alimenti				
	✓ Utilizzo DPI				

COMPETENZA TECNICO PROFESSIONALE CONNOTATIVA 3

Definire le esigenze di acquisto, individuando i fornitori e curando il processo di approvvigionamento, immagazzinamento e conservazione delle materie prime e dei prodotti

Compiti operativi	Elementi di valutazione	Azione condotta in modo adeguato/corretto			Note
		no	in parte	sì	
	✓ Rispetto e applicazione di <i>standard</i> e procedure aziendali				
	✓ Comprensione del DDT e verifica della corrispondenza quantitativa della merce consegnata				
	✓ Individuazione di merci non conformi agli standard qualitativi aziendali o danneggiate [Valutare il risultato dell'azione]				
	✓ Verifica della conformità dei prodotti freschi, attraverso il controllo delle loro caratteristiche fisiche, chimiche e organolettiche [Valutare il risultato dell'azione]				
<input type="checkbox"/> Segnalare eventuali non conformità della fornitura secondo le procedure aziendali	✓ Rispetto della normativa vigente in materia di ambiente, salute e sicurezza				
	✓ Rispetto della normativa vigente in materia di igiene degli alimenti				
	✓ Utilizzo DPI				
	✓ Rispetto e applicazione di <i>standard</i> e procedure aziendali				
	✓ Utilizzo strumenti (informatici o cartacei) per la segnalazione di non conformità				
	✓ Segnalazione di merci non conformi agli standard qualitativi aziendali o danneggiate o prodotti freschi deperiti [Valutare il risultato dell'azione]				
	✓ Segnalazione di non conformità relative a tipologia della merce, rispetto dei tempi o condizioni di trasporto [Valutare il risultato dell'azione]				
<input type="checkbox"/> Aggiornare la situazione scorte e giacenze	✓ Rispetto della normativa vigente in materia di ambiente, salute e sicurezza				
	✓ Rispetto della normativa vigente in materia di igiene degli alimenti				
	✓ Utilizzo DPI				
	✓ Rispetto e applicazione di <i>standard</i> e procedure aziendali				
	✓ Utilizzo di strumenti aziendali previsti per l'inventario				
	✓ Aggiornamento della situazione scorte e giacenze [Valutare il risultato dell'azione]				

COMPETENZA TECNICO PROFESSIONALE CONNOTATIVA 3

Definire le esigenze di acquisto, individuando i fornitori e curando il processo di approvvigionamento, immagazzinamento e conservazione delle materie prime e dei prodotti

Compiti operativi	Elementi di valutazione	Azione condotta in modo adeguato/corretto			Note
		no	in parte	sì	
<input type="checkbox"/> Monitorare le scadenze e l'integrità o la non conformità dei prodotti	✓ Rispetto della normativa vigente in materia di ambiente, salute e sicurezza				
	✓ Rispetto della normativa vigente in materia di igiene degli alimenti				
	✓ Utilizzo DPI				
	✓ Rispetto e applicazione di <i>standard</i> e procedure aziendali				
	✓ Utilizzo degli strumenti aziendali previsti per l'inventario				
	✓ Eliminazione prodotti scaduti o non integri/conformi				
	✓ Monitoraggio delle scadenze e dell'integrità o della non conformità dei prodotti [Valutare il risultato dell'azione]				
<input type="checkbox"/> Segnalare le eccedenze di scorte e i prodotti prossimi alla scadenza	✓ Comprensione e rispetto degli standard aziendali nella gestione delle scorte				
	✓ Rispetto della normativa vigente in materia di ambiente, salute e sicurezza				
	✓ Rispetto della normativa vigente in materia di igiene degli alimenti				
	✓ Utilizzo DPI				
	✓ Rispetto e applicazione di <i>standard</i> e procedure aziendali				
	✓ Utilizzo di strumento aziendale previsto per l'inventario				
	✓ Segnalazione delle eccedenze di scorte e i prodotti prossimi alla scadenza [Valutare il risultato dell'azione]				
<input type="checkbox"/> Supervisionare i locali refrigerati attraverso i periodici controlli delle temperature di conservazione dei prodotti nel rispetto della normativa di settore e delle procedure aziendali	✓ Comprensione e rispetto degli standard previsti per le temperature di conservazione dei prodotti				
	✓ Rispetto della normativa vigente in materia di ambiente, salute e sicurezza				
	✓ Rispetto della normativa vigente in materia di igiene degli alimenti				
	✓ Utilizzo DPI				
	✓ Rispetto e applicazione di <i>standard</i> e procedure aziendali				
	✓ Utilizzo di strumenti per la misurazione delle temperature dei locali refrigerati e dei prodotti				
	✓ Esecuzione dei periodici controlli delle temperature dei locali refrigerati e dei prodotti [Valutare il risultato dell'azione]				

COMPETENZA TECNICO PROFESSIONALE CONNOTATIVA 3

Definire le esigenze di acquisto, individuando i fornitori e curando il processo di approvvigionamento, immagazzinamento e conservazione delle materie prime e dei prodotti

Compiti operativi	Elementi di valutazione	Azione condotta in modo adeguato/corretto			Note
		no	in parte	sì	
<input type="checkbox"/> Stabilire le modalità e quantità dei prelievi di materie prime, prodotti finiti e bevande alcoliche in base al listino/proposta dell'evento	✓ Rispetto e applicazione di <i>standard</i> e procedure aziendali				
	✓ Calcolo delle quantità di materie prime e alimenti necessari alla cucina in relazione al listino/proposta dell'evento				
	✓ Rispetto dei tempi di prelievo delle materie prime e degli alimenti in base alle condizioni fisico-chimiche e ai tempi/modalità di utilizzo del prodotto				
	✓ Rispetto delle modalità di prelievo di materie prime, prodotti finiti e bevande alcoliche in base alle condizioni fisico-chimiche e ai tempi/modalità di utilizzo del prodotto				
<input type="checkbox"/> Individuare il metodo di conservazione di materie prime, prodotti finiti e bevande alcoliche in base alle condizioni fisico-chimiche e ai tempi/modalità di utilizzo del prodotto	✓ Comprensione dei metodi di conservazione di materie prime, prodotti finiti e bevande alcoliche				
	✓ Rispetto e applicazione di <i>standard</i> e procedure aziendali				
	✓ Individuazione del metodo di conservazione dei prodotti in base alle condizioni fisico-chimiche e ai tempi/modalità di utilizzo [Valutare il risultato dell'azione]				
<input type="checkbox"/> Curare le operazioni di confezionamento di materie prime, prodotti finiti e bevande alcoliche	✓ Comprensione delle caratteristiche e delle modalità di impiego dei materiali e dei contenitori per il confezionamento di materie prime, prodotti finiti e bevande alcoliche				
	✓ Rispetto della normativa vigente in materia di ambiente, salute e sicurezza				
	✓ Rispetto della normativa vigente in materia di igiene degli alimenti				
	✓ Utilizzo DPI				
	✓ Rispetto e applicazione di <i>standard</i> e procedure aziendali				
	✓ Utilizzo degli utensili, strumenti, attrezzature e macchinari				
	✓ Scelta di materiali e contenitori idonei alla tipologia di prodotto da confezionare [Valutare il risultato dell'azione]				
✓ Rispetto delle proporzioni tra prodotto e contenitore [Valutare il risultato dell'azione]					

**COMPETENZA TECNICO PROFESSIONALE CONNOTATIVA 4**  
**Collaborare alla definizione dell'offerta, della carta dei vini e delle bevande alcoliche**

Compiti operativi	Elementi di valutazione	Azione condotta in modo adeguato/corretto			Note
		no	in parte	sì	
<input type="checkbox"/> Collaborare alla rilevazione e all'analisi delle tendenze del settore dell'enogastronomia	✓ Comprensione delle caratteristiche e delle tendenze del settore della enogastronomia				
	✓ Proattività nella collaborazione alla rilevazione e all'analisi delle tendenze del settore				
<input type="checkbox"/> Collaborare all'individuazione delle tipologie di clientela potenziale e delle relative esigenze	✓ Comprensione delle diverse tipologie di clientela				
	✓ Comprensione delle esigenze della potenziale clientela				
	✓ Proattività nella collaborazione all'individuazione dei target di clientela potenziale e delle relative esigenze				
<input type="checkbox"/> Supportare l'individuazione del prodotto più consono alla tipologia di clientela nell'ottica della valorizzazione dei prodotti tipici e del made in Italy	✓ Comprensione delle tipologie di prodotto				
	✓ Rispetto dell'obiettivo di valorizzazione dei prodotti tipici e del <i>made in Italy</i>				
	✓ Proattività nella collaborazione all'individuazione dei prodotti in relazione alla tipologia di clientela				
<input type="checkbox"/> Supportare l'individuazione di tipologia di servizio più consono alla tipologia di clientela nell'ottica della valorizzazione dei prodotti tipici e del made in Italy	✓ Comprensione delle diverse tipologie di servizio				
	✓ Comprensione delle esigenze della clientela				
	✓ Rispetto dell'obiettivo di valorizzazione dei prodotti tipici e del <i>made in Italy</i>				
	✓ Rispetto e applicazione di <i>standard</i> e procedure aziendali				
	✓ Supporto all'individuazione di tipologie di servizio [Valutare il risultato dell'azione]				
<input type="checkbox"/> Collaborare alla determinazione dei prezzi	✓ Comprensione del food/beverage cost e dei costi fissi (struttura, gestione ecc.)				
	✓ Comprensione degli obiettivi di profitto stabiliti a livello aziendale				
	✓ Utilizzo strumenti di analisi dei costi, budgeting e determinazione dei prezzi				
	✓ Proattività nella collaborazione alla determinazione dei prezzi				

COMPETENZA TECNICO PROFESSIONALE CONNOTATIVA 5

Proporre abbinamenti eno-gastronomici, illustrando l'offerta, sostenendo e orientando la clientela nella scelta

Compiti operativi	Elementi di valutazione	Azione condotta in modo adeguato/corretto			Note
		no	in parte	sì	
<input type="checkbox"/> Collaborare alla rilevazione e all'analisi delle tendenze del settore enogastronomico	✓ Comprensione delle caratteristiche e delle tendenze del settore enogastronomico				
	✓ Proattività nella collaborazione alla rilevazione e all'analisi delle tendenze del settore				
<input type="checkbox"/> Collaborare all'individuazione delle tipologie di clientela potenziale e delle relative esigenze	✓ Comprensione delle diverse tipologie di clientela				
	✓ Comprensione delle esigenze della potenziale clientela				
	✓ Proattività nella collaborazione all'individuazione dei target di clientela potenziale e delle relative esigenze				
<input type="checkbox"/> Supportare l'individuazione del prodotto più consono alla tipologia di clientela nell'ottica della valorizzazione dei prodotti tipici e del <i>made in Italy</i>	✓ Comprensione delle tipologie di prodotto				
	✓ Rispetto dell'obiettivo di valorizzazione dei prodotti tipici e del <i>made in Italy</i>				
	✓ Proattività nella collaborazione all'individuazione dei prodotti in relazione alla tipologia di clientela				
<input type="checkbox"/> Supportare l'individuazione di tipologia di servizio più consono alla tipologia di clientela nell'ottica della valorizzazione dei prodotti tipici e del <i>made in Italy</i>	✓ Comprensione delle diverse tipologie di servizio				
	✓ Comprensione delle esigenze della clientela				
	✓ Rispetto dell'obiettivo di valorizzazione dei prodotti tipici e del <i>made in Italy</i>				
	✓ Rispetto e applicazione di <i>standard</i> e procedure aziendali				
	✓ Supporto all'individuazione di tipologie di servizio [Valutare il risultato dell'azione]				
<input type="checkbox"/> Illustrare l'offerta di abbinamenti eno-gastronomici	✓ Comprensione dell'offerta di abbinamenti eno-gastronomici e conoscenza degli ingredienti (inclusi allergeni) nonché delle modalità e tempistiche di preparazione dei piatti e delle bevande				
	✓ Rispetto della normativa vigente in materia di ambiente, salute e sicurezza				

COMPETENZA TECNICO PROFESSIONALE CONNOTATIVA 5

Proporre abbinamenti eno-gastronomici, illustrando l'offerta, sostenendo e orientando la clientela nella scelta

Compiti operativi	Elementi di valutazione	Azione condotta in modo adeguato/corretto			Note
		no	in parte	sì	
	✓ Rispetto della normativa vigente in materia di igiene degli alimenti				
	✓ Utilizzo DPI				
	✓ Rispetto e applicazione di <i>standard</i> e procedure aziendali				
	✓ Correttezza delle informazioni fornite al cliente [Valutare il risultato dell'azione]				
	✓ Esaustività delle informazioni fornite al cliente [Valutare il risultato dell'azione]				
	✓ Presentazione dell'offerta di abbinamenti eno-gastronomici [Valutare il risultato dell'azione]				
<input type="checkbox"/> Consigliare abbinamenti e proporre l'assaggio dei vini	✓ Comprensione delle dinamiche del gusto e degli abbinamenti di sapori				
	✓ Rispetto della normativa vigente in materia di ambiente, salute e sicurezza				
	✓ Rispetto della normativa vigente in materia di igiene degli alimenti				
	✓ Utilizzo DPI				
	✓ Rispetto e applicazione di <i>standard</i> e procedure aziendali				
	✓ Portamento e atteggiamento durante il servizio e nel rapportarsi al cliente				
<input type="checkbox"/> Eseguire il servizio di bevande secondo gli stili previsti e gli standard aziendali	✓ Formulazione di consigli e proposte di abbinamenti enogastronomici [Valutare il risultato dell'azione]				
	✓ Comprensione e applicazione di <i>standard</i> e procedure aziendali				
	✓ Rispetto della normativa vigente in materia di ambiente, salute e sicurezza				

COMPETENZA TECNICO PROFESSIONALE CONNOTATIVA 5

Proporre abbinamenti eno-gastronomici, illustrando l'offerta, sostenendo e orientando la clientela nella scelta

Compiti operativi	Elementi di valutazione	Azione condotta in modo adeguato/corretto			Note
		no	in parte	sì	
	✓ Rispetto della normativa vigente in materia di igiene degli alimenti				
	✓ Utilizzo DPI				
	✓ Gestione del rapporto con la cucina nelle fasi del servizio				
	✓ Portamento e atteggiamento durante il servizio e nel rapportarsi al cliente				
	✓ Esecuzione del servizio di bevande secondo gli stili previsti e gli standard aziendali [Valutare il risultato dell'azione]				